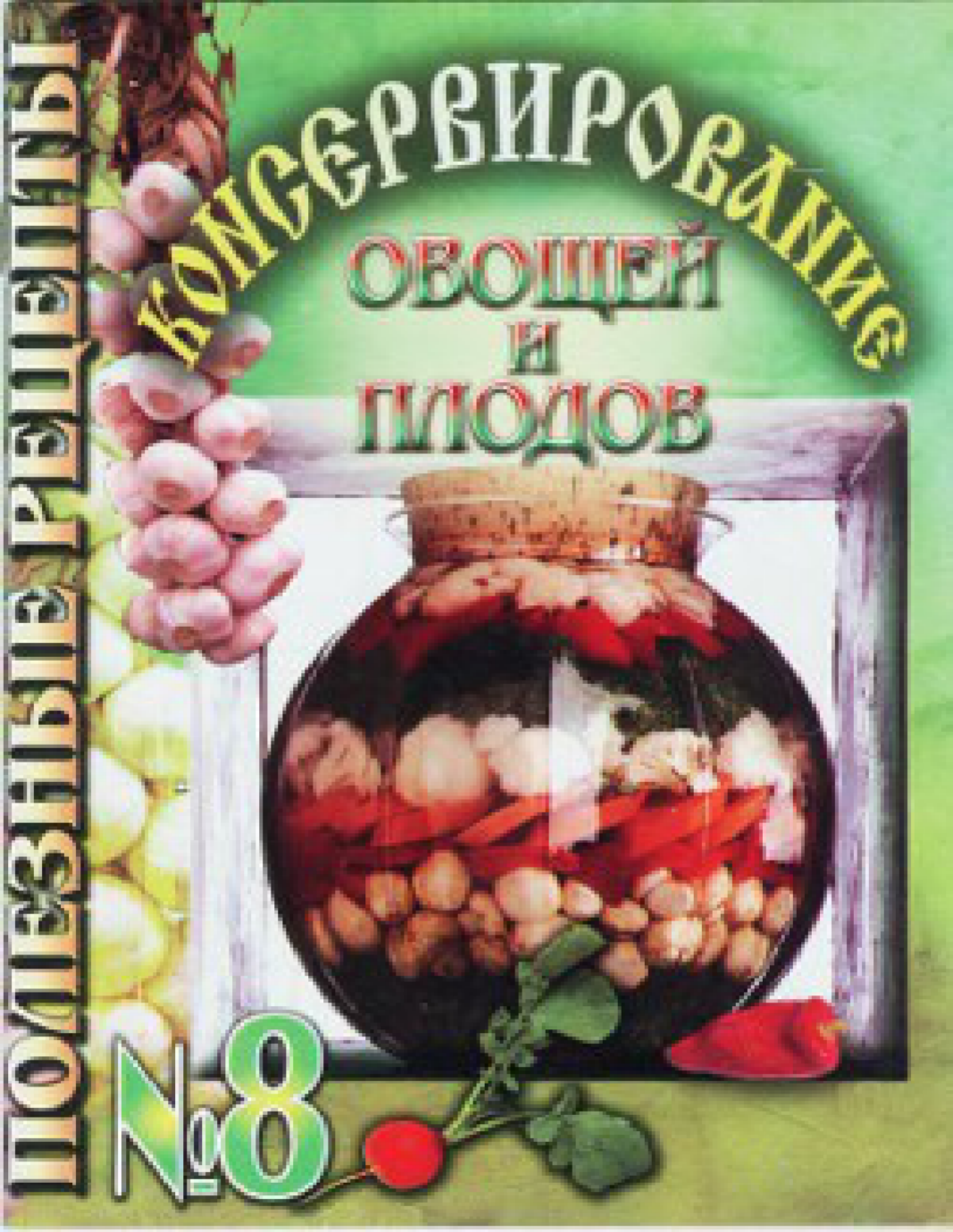
ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ



№8

SHOUT
SHARE IT

- КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ
  - МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ
  - ПЕРЕЦ
  - БАКЛАЖАНЫ
  - КАБАЧКИ
  - ОГУРЦЫ
  - ОВОЩНОЕ АССОРТИ
  - РАЗНОСОЛЫ
  - ГРИБЫ
  - ЗАМОРАЖИВАНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ
  - ФАСОЛЬ
  - ЧЕСНОК

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ
Полезные рецепты № 8, 2001 г

МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры, консервированные способом горячей заливки

Состав заливки: *на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, пряности, зелень*

В банки положить лук, чеснок и помидоры. Предварительно приготовить заливку. Помидоры, уложенные в банки, дважды залить кипятком, дважды выдерживая в нем помидоры в течение 2–3 мин. Затем воду слить, влить горячую заливку, добавить уксус (из расчета 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса на литровую банку) и банки быстро закатать горячей прокипяченной крышкой.

Томаты, консервированные без стерилизации

На трехлитровую банку: *1,6 кг свежих помидоров, 50 г зелени укропа, 15 зубчиков чеснока, 3 шт. стручкового красного горького перца, 15 листьев черной смородины, сельдерея, 30 г зеленого сладкого резаного перца, 3 лавровых листа*

Выбрать бурые или молочного цвета помидоры. Тщательно вымыть. На дно банок уложить 1/3 предусмотренных рецептом специй, затем до половины банки уложить томаты. Сверху добавить еще третью часть специй, затем — помидоры, на которые уложить остальные специи. Наполненные банки залить предварительно отфильтрованным и охлажденным рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды — 50–60 г соли). После заливки рассолом банки герметично закатать прокипяченными

крышками и поставить в прохладное место.

Помидоры в собственном соку с пряностями

Продукты: *4,5 кг целых помидоров, 2 кг нарезанных на крупные куски, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени (чабрец, душица, 2 лавровых листа), сок 2 лимонов, соль по вкусу, 60 г свежих листьев базилика*

Нарезать помидоры в кастрюлю с утолщенным дном, поставить на огонь. Перемешать с нарезанным луком, измельченной зеленью, соком 2 лимонов, измельченными листьями базилика. Приправить солью и варить соус на очень слабом огне, часто помешивая, в течение 15–20 мин.

Пока варится соус, вырезать места крепления плодоножек оставшихся помидоров. Опустить помидоры в кипящую воду на несколько секунд, очистить от кожицы, разрезать пополам и вынуть семена. Положить помидоры в приготовленные банки, добавив базилик.

Ранее сваренный соус пропустить через сито для удаления кожицы и семян. Заполнить банки соусом до кромки. Стерилизовать около 30 мин.

Помидоры соленые

Продукты: *10 кг помидоров, 100–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины и хрена, 20–30 г чеснока, 10–15 г красного острого перца.*

Состав рассола: *10 л воды, 500–700 г соли для красных и розовых помидоров и 600–800 г соли — для бурых и зеленых.*

Солить помидоры (зрелые, недозрелые) надо отдельно. Приправы приготовить как обычно, обмыв, подсушив и измельчив по вкусу. Укладывают приправы на дно банки, затем перекладывают овощи примерно посредине банки, а остатком посыпают сверху. Зрелые помидоры заливают холодным рассолом, а зеленые — горячим. Засолив в большой посуде, их придавливают гнетом, застелив сначала чистой салфеткой. Через некоторое время их выносят в холодное место.

Получив хорошее соленье, надо его уметь сохранить. Лучшим способом для этого является консервирование. Для этого надо слить рассол. Промыть помидоры и приправы горячей водой, уложить в банки. Рассол закипятить и влить вновь в банки с помидорами. Проделать эту операцию 3 раза. После этого банки

закатать.

Помидоры и огурцы консервированные

Состав рассола: *на 1 л воды — 60–70 г соли, 1–3 ч. л. 80 %-ной уксусной кислоты (в зависимости от емкости банки).*

Красные или бурые томаты с плотной мякотью тщательно вымыть и обсушить. Отобрать здоровые свежие огурцы до 11 см длиной с плотной упругой мякотью. Зелень и перец перебрать, удалить непригодные. У крупного сладкого перца удалить плодоножку вместе с семенами, помыть, нарезать на дольки, зелень на кусочки длиной 6 см. Чеснок очистить и разобрать на дольки, помыть. На дно банки уложить зелень, чеснок, перец. Уложить послойно огурцы и томаты до верха банки так, чтобы овощи не выступали за край банки.

Залить банки на 2 см ниже верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрыть крышками и поместить в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40–50 ºС. Стерилизовать при температуре 100 ˚С: полулитровые банки — 5 мин., литровые — 8 мин., трехлитровые — 15 минут.

Красные помидоры «пальчики» маринованные

Состав заливки: 1 *л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. ускусной эссенции, 3 ст. л. сахара (на трехлитровую банку помидоров уходит 2 л заливки)*

Подготовить неперезрелые помидоры «пальчики», красиво уложить в трехлитровую банку. Специи необходимо положить на дно банки и сверху. Приготовить заливку, не нарушая пропорцию, указанную в рецепте. Первый раз залить помидоры, уложенные в банки, и дать постоять в течение 5-10 мин. Второй раз залить и тотчас закатать. Охлаждать следует постепенно, накрыв банки плотным полотном. Хранить можно как при комнатной температуре, так и в холодном месте.

Помидоры «пикантные»

Продукты на 2,5 л сока-пюре: *2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1/4 часть стакана мелко нарезанного чеснока, 1/4 часть стакана тертого хрена, 250 г сладкого перца*

Отобрать помидоры средней спелости, уложить в

трехлитровую банку. Перезрелые — хорошо промыть, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить соль, сахар. Смесь размешать и поставить на огонь. Когда закипит, тотчас положить чеснок, хрен и сладкий перец, 2 раза пропущенный через мясорубку. Этим горячим сиропом залить банки с отобранными помидорами. Пастеризовать банки: литровые — 15 мин., трехлитровые — 20 мин. и сразу закатать.

Помидоры с огурцами в желатине

Состав заливки: *2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9 %-ного. На каждый стакан маринада — 3 ст. л. желатина.*

Желатин растворить и довести до кипения. Консервировать, как в предыдущем рецепте. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами. Все плотно уложить в банки послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, его необходимо слить. Затем залить овощи маринадом, накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Помидоры с горчицей

Продукты: *2 кг помидоров, 4 мелко нарезанные луковицы, 40 г сахара, 2 ч. л. соли, щепотка острого перца, 2 ст. л. уксусной эссенции (25 %-ной), 2/3 ст. воды, 1 ч. л. молотого стручкового перца, 1 ст. л. неострой горчицы*

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать, добавить остальные компоненты, за исключением горчицы, и варить на медленном огне примерно 2 часа. Пропустить массу через сито и еще немного уварить. В конце варки добавить горчицу. Переложить в банки и хранить в прохладном месте.

Помидоры дольками в пряной заливке

Состав заливки: *на 1 л воды — 60 г соли, 75 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 1 ст. л. 8–9 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин черного горького перца, 1 лист черной смородины*

Спелые, с плотной мякотью, помидоры нарезать крупными дольками, сложить плотно в банки, добавить все ингредиенты согласно рецепту. Сверху положить 2 зубчика чеснока, 2 колечка лука, 1 розетку укропа в стадии образования семян. Вскипятить заливку, остудить до 60 ºС и залить банки. Стерилизовать 10–15 мин., закатать банки, охладить, поставить вверх дном.

Кетчуп с яблоками

Продукты: *5 кг помидоров, по 8 штук сладкого перца, кислых яблок, головок лука, зубков чеснока; 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотой корицы, гвоздика (по вкусу), 15–20 горошин черного перца, 1 ч. л. уксусной эссенции*

Из яблок вынуть сердцевину, перец почистить (удалить семена) и все овощи, кроме чеснока, пропустить через мясорубку. Поставить варить на медленный огонь, пока масса не уменьшится на треть. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 15–20 минут. За 5 минут до снятия с плиты положить измельченный чеснок. Остудить, протереть через сито, влить уксус и перемешать. Разложить в чистые банки и укупорить.

Острый кетчуп

Продукты: *0,5 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 6 шт. сладкого перца, 2 маленьких острых перчика, 1 кусочек (или щепотку) имбиря, 6–8 горошин черного перца, 2 гвоздики, 0,5 ст. растительного масла, 1 ст. винного уксуса, 0,5 ст. сахарного песка, по 0,5 ч. л. корицы и красного молотого перца, 1 ч. ложка соли*

Помидоры, лук, перец (сладкий и острый) нарезать кубиками и поставить тушить на 30 мин., добавив растительное масло, перец горошком, имбирь и гвоздику. Затем протереть овощи через сито, добавить уксус, соль, сахар, корицу и красный молотый перец. Уваривать на медленном огне, пока смесь не станет густой, разложить в бутылки или банки и закупорить. Хранить в прохладном месте.

Маринованные помидоры с баклажанами

Продукты на трехлитровую банку: *1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 3 лавровых листа, 2–3 зубчика чеснока, петрушка,*

мята, укроп — по небольшому пучку, черный и душистый перец — по 10 шт., соль по вкусу.

Для маринада: *на 1 л воды — 1,5 ст. л. соли, 3 ст. ложки уксусной эссенции (80 %-ной), 1 ст. л. сахара.*

Баклажаны очищают от кожицы, вырезают середину, засыпают солью и выдерживают 3–4 часа. Затем моют, начиняют нарезанной зеленью петрушки, укропа и мяты. В банку кладут лавровый лист, чеснок, перец, укладывают крепкие помидоры до половины банки, сверху баклажаны и заливают маринадом. Стерилизуют 30–35 мин.

Помидоры в желе по-латышски

Состав заливки: *на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. л. уксуса, 30 г желатина, черный перец, лавровый лист.*

Желатин замочить на 40 мин. в воде. Помидоры (лучше нарезанные) уложить в банки. Заливку закипятить, положить желатин, добавить мелко нарезанную морковь. Кипятить в течение 3 мин. Залить банки горячим рассолом и стерилизовать.

Помидоры с чесноком

Для рассола: *на 1 литр воды — 2–3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. 9-%-ного уксуса*

Помидоры, нарезанные крупными дольками, уложить в банки, пересыпать чесноком. Пряности не добавлять. Залить кипящим рассолом. Банки вместе с помидорами и рассолом стерилизовать 10 мин. Затем закатать.

ПЕРЕЦ

Перец консервированный 1

Для заливки: *1 ч. л. сахара 1/3 ч. л. лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, листья и черешки сельдерея.*

Вымытый крупный мясистый сладкий перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую воду, вынуть, дать воде стечь. Затем уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку все компоненты, указанные в рецептуре, залить кипящим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 литр воды, закрыть стерильной крышкой и быстро закатать, не стерилизуя.

Перец консервированный 2

Продукты на 1 банку: *1–2 головки чеснока, 1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты*

Вымытый мясистый перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, уложить в литровые банки, пересыпав очищенными дольками чеснока, залить горячим рассолом из расчета — 1 ст. л. соли на 1 литр воды так, чтобы сверху можно было налить 1–2 ст. л. растительного масла, закрыть стерильной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 7-10 мин.

Вынуть, перевернуть банки вверх дном, дать остыть.

Перец сладкий иострый

Различают два вида перца: сладкий и острый. Плоды сладкого перца используются, в основном, в свежем виде и для консервирования. Острый перец применяется в сушеном виде кусочками или молотый, отсюда "молотый красный перец".

Перец можно хранить в свежем виде до двух месяцев. Плоды сортируют по степени зрелости. Для предотвращения загнивания перед закладкой на хранение плоды перца погружают в водный 0,1 %-ный раствор борной кислоты или 0,2 %-ный раствор морской соли. Перец без плодоножек, с механическими повреждениями непригоден. Плоды плотно укладывают (в зависимости от количества) в ящики с вкладышами из полиэтиленовой пленки или в перфорированные (с отверстиями) полиэтиленовые пакеты. Хранить при температуре 0–1 °С.

Икра из перца консервированная

Продукты на 2,5 кг сладкого перца — *300–500 г помидоров, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 15 г кореньев петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 ст. растительного масла, 25 г соли, 2 ст. ложка 9 %-ного уксуса, 2–3 г молотого перца* Подготовленный перец обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке на слабом огне до размягчения, очистить от кожицы и семян. Если плоды подгорели, то следует их промыть горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями, а лучше измельчить ножом. Морковь и корень петрушки подготовить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить.

Помидоры пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или измельчить ножом. Уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус или раствор лимонной кислоты и варить на слабом огне при помешивании. При надобности добавить сахар и варить еще, помешивая, 10 мин. Горячую массу переложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 70 мин., литровые — 80 мин. Укупорить.

Лечо

Продукты на 1 кг подготовленного перца: *1 л томатного пюре, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.*

Подготовленный мясистый сладкий перец (желательно желтого и красного цвета) нарезать полосками шириной 18–20 мм или квадратиками. Зрелые помидоры вымыть, нарезать, пропустить через мясорубку, протереть через сито, положить в кастрюлю и уварить до уменьшения в объеме в 3 раза. Если нет возможности приготовить заливку из свежих помидоров, то можно применить томатную пасту, разведенную водой в соотношении 1:1. В полученное пюре опустить нарезанный перец, посолить, добавить сахар, перемешать, прокипятить 10 мин. под крышкой, после чего горячую массу разложить плотно, без пустот, в подготовленные сухие банки так, чтобы перец был полностью покрыт томатным пюре до края банок. Прикрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 25 мин., литровые — 30 мин., трехлитровые — 60 мин. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном, остудить. Хранить в холодном помещении.

Лютеница

Продукты на 10 кг сладкого перца: *3 кг помидоров, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 15 г молотого острого красного перца, 270 г растительного масла, 15–20 г сахара, 20 г соли.*

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, убрать плодоножку и семена, измельчить, опустить в горячую воду, варить до готовности и протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень измельчить. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец (очень осторожно, не превышая норму), чеснок, зелень и растительное масло. Тщательно перемешать и разлить горячую смесь в банки и стерилизовать: литровые банки — 45–50 мин., более мелкие — 30 мин. Укупорить.

Лечо болгарское

Продукты: *3 кг крепких помидоров, 2 кг сладкого болгарского перца, 150 грамм сахарного песка, 2 ст. л. соли*

Помидоры и перец нарезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 мин. Сразу закатать. Стерилизовать не нужно. Настоящее болгарское лечо всегда делали без моркови и лука.

Лечо домашнее

Продукты: *на 1/2 кг сладкого перца, 1/2 кг помидоров, 2 моркови, 1 луковица, 3–5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, 3–4 ст. л. растительного масла, сахар, соль по вкусу.*

Сырую морковь очистите, промойте, нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами. Спассеруйте в глубокой сковороде с маслом. Добавьте также мелко нарезанные перец и помидоры. Положите лавровый лист, перец и тушите до готовности. Простерилизуйте и закатайте.

БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны маринованные, начиненные зеленью и чесноком

Продукты на 1 кг баклажанов: *100 г зелени (петрушка, кинза), 25 г чеснока, 30 г уксуса 6 % — ного, 15 г соли* Зрелые молодые баклажаны тщательно моют, удаляют плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, делают боковой надрез. Зелень сортируют, удаляют вялые, пожелтевшие листья, моют и режут на кусочки длиной 1–2 см. Бланшируют баклажаны в 2–3 %-ном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) в течение 20–25 мин. (в зависимости от их величины, но при этом они не должны терять упругость). После бланширования охлаждают в холодной воде. С целью максимального удаления остатков бланшировочной воды баклажаны после охлаждения отжимают вручную или под прессом. Через 10–15 мин., как только стечет вода, баклажаны начиняют зеленью, смешанной с солью и мелко рубленым чесноком так, чтобы не разорвать надрез и не повредить плоды. Затем плотно укладывают в банки, заливают 6 %-ным уксусом, стерилизуют при температуре 100 ºС: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин., трехлитровые — 35 мин. и закатывают. Используют как холодную закуску.

Приправа из баклажанов

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2–3 часа. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху подсолнечным маслом. Герметично закройте и храните в холодном месте.

Баклажаны с помидорами и чесноком

***Продукты: 1** кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла*

Целые баклажаны очистите и варите в течение 10–15 мин. в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите. Остывшие баклажаны нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте до готовности. Чеснок растолките, помидоры нарежьте кружочками. Положите на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок помидора, затем сложите в литровые банки, плотно утрамбовывая. Банки залейте оставшимся от жаренья баклажанов маслом. Положите лавровый лист, перец и 0,5 ч. л. уксуса, накройте крышкой и стерилизуйте в течение 25 мин. Затем банки закатайте крышками.

Баклажаны соленые с чесноком

***Продукты на 10 кг баклажанов:** 200–250 г чеснока, 50 г соли, 5 г лаврового листа, 5 л — 5 %-ного рассола, зелень сельдерея по вкусу (можно и без нее)*

Плоды бланшируйте в кипящем 5 %-ном рассоле 3–5 мин., затем охладите в холодной воде, отожмите воду, надрежьте вдоль. Внутрь положите размельченный с солью чеснок, зелень сельдерея и лавровый лист, плотно укладывайте в тару и залейте кипяченым и охлажденным 7 %-ным рассолом. Накройте крышкой, выдержите для брожения 5 дней в помещении с температурой 18–25 ºС, после чего храните в холодном помещении с температурой не выше 8 ˚С.

Икра баклажанная консервированная

***Продукты на литровую банку:** 700 г обжаренных*

баклажанов, 50 г обжаренной моркови, 12 г обжаренных белых кореньев, 30 г лука, 10 г зелени, 16 г соли, 10 г сахара, 1 г перца горького или душистого, 180 г томатной пасты

Здоровые, свежие, с недоразвитыми семенами баклажаны темно-фиолетового цвета моют, удаляют плодоножку и режут на кружки толщиной 1,5–2 см. Солят из расчета 20–25 г соли на 1 кг баклажанов и оставляют на 10–15 мин., чтобы из них вышла горечь. Затем опять моют, дают стечь воде и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Морковь и белые корни очищают, режут ножом или на овощерезке в виде лапши. Лук очищают, моют и режут на кружки. Нарезанные овощи обжаривают в растительном масле до готовности. Все подготовленные ингредиенты в отдельности в горячем виде пропускают через мясорубку или мелко рубят на доске, смешивают, прибавляют мелко рубленую зелень, соль, сахар, перец черный горький и душистый, томатную массу или томат-пасту и тщательно перемешивают. Заранее подготовленные банки наполняют на 1,5–2 см ниже верха горлышка, укладывают в стерилиза-ционную емкость при температуре 40 ˚С, стерилизуют: полулитровые банки — 60 мин., литровые — 70 мин. Чтобы икра получилась более острой, в нее добавляют стручок жгучего перца (целиком) и следят, чтобы он не лопнул во время тушения.

Баклажаны по-болгарски

Продукты на литровую банку: *1200 г баклажанов, 400 г красных томатов, 300 г репчатого лука, 30 г чеснока, 30 г зелени петрушки, 120 г растительного масла, 30 г соли, 0,5 г черного горького перца*

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, разрезают на кружочки толщиной 15–20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12 %-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном растительном масле. После обжаривания баклажаны охлаждают. Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желто-коричневой окраски в прокаленном растительном масле. Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на 1/2. Чеснок замачивают на 1,5–2 часа в холодной воде, затем

очищают дольки от пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5–3 мм. Зелень моют и мелко режут. Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая. В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в стерилизационную ванну с водой, нагретой до 60–70 °С. Время стерилизации при 100 °С для полулитровых банок — 50 мин., литровых — 90 мин. После обработки банки сразу закатывают.

Баклажаны в растительном масле

Продукты: *на 5 кг баклажанов — 200 г лука, 400 г моркови и 200 г корней сельдерея, 3 пучка петрушки и 800 мл растительного масла.*

Молодые свежие баклажаны вымойте, отрежьте плодоножки вместе с частью плода и частями бланшируйте в кипящей воде, посоленной из расчета 5 г соли на 1 л воды. Отцедите воду, баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, затем жарьте в горячем растительном масле в течение 10 мин. Выньте из масла и посыпьте молотым черным перцем. Поджаренные баклажаны сложите в банки емкостью 400 мл, чередуя с кружками лука, моркови, кусочками сельдерея и измельченной петрушки, залейте маслом, в котором они жарились. Банки сразу же закройте герметично и стерилизуйте в течение 15 мин.

Закуска баклажанная

Продукты: *лук, морковь, сладкий перец в равных пропорциях.*

Овощи нашинкуйте, поджарьте на подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны, натертые на терке помидоры, после чего тушите. Соль и молотый черный перец кладите по вкусу. Закатанные банки с горячей баклажанной закуской желательно сутки подержать укутанными в одеяло.

Баклажаны маринованные

Соотношение продуктов в банке: *80 % баклажанов, 20 % заливки.*

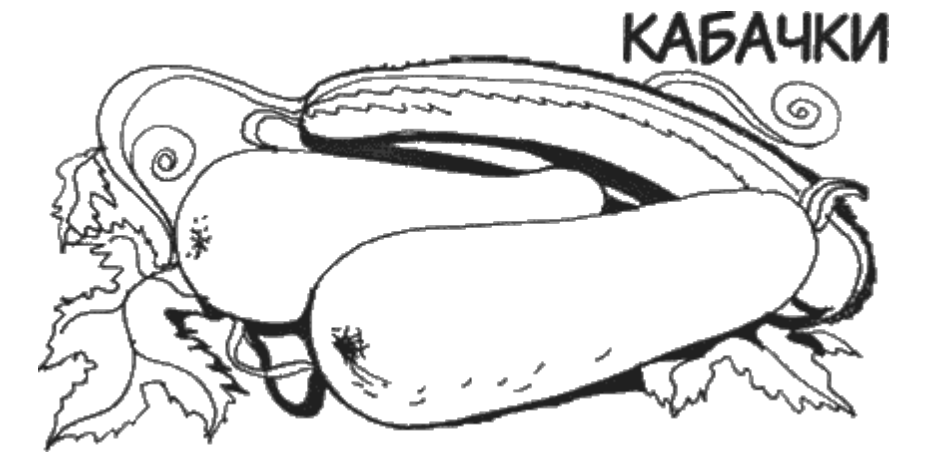
Свежие, темно-фиолетовые, с недоразвитыми семенами, однородные по величине и цвету баклажаны длиной не более 8-10 см сортируют, удаляют плодоножку и чашелистики с прилегающей частью плода, моют, затем бланшируют 20–25 мин. в 3 %-ном солевом растворе до размягчения. Охлаждают в холодной проточной воде и отжимают 10–15 мин. Подготовленные баклажаны укладывают плотно в банки, заливают маринадной заливкой, стерилизуют при температуре 100 ˚С: полулитровые банки — 8 мин., литровые — 10–12 мин., трехлитровые — 20 мин. Используют как овощной маринад и как гарнир.

Икра баклажанная с овощами

Продукты на 1 кг баклажанов: *200 г репчатого лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 5 ст. л. растительного масла, 120 г зелени петрушки, сахар, перец, соль по вкусу.*

Баклажаны вымойте, очистите, нарежьте соломкой, посолите и дайте полежать 30 мин. Отожмите руками сок — он горький. Сложите баклажаны в глубокую сковороду, припустите с маслом, пока не станут мягкими. Лук нарежьте мелкой соломкой и пассеруйте вместе с натертой морковью, добавьте перец и зелень петрушки. Помидоры вымойте, ошпарьте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте и в отдельной посуде припустите с маслом. После этого все овощи сложите в кастрюлю, перемешайте, посолите, поперчите, добавьте сахар и тушите 5 мин. Горячую икру разложите в чистые простерилизованные банки, накройте крышками и поставьте в посуду с кипящей водой. Стерилизуйте полулитровые банки — 10 мин., литровые — 20 мин. Закатайте горячими.

КАБАЧКИ



Кетчуп из кабачков

Продукты: *3 л густого томатного сока, 3 кг чищенных кабачков, 6 средних морковок, 10 стручков сладкого красного перца, 3 средних головки чеснока, 1 ст. сахара, 2 ст. растительного масла, 1 ст. л. соли (в конце приготовления), 0,5 ст. уксуса.*

В уваренный томатный сок положить тертую морковь. Варить до полной мягкости 20 мин. Добавить сахар и растительное масло. Довести до кипения, всыпать нарезанные кубиками (чем мельче, тем лучше) перец и кабачки. Дать покипеть на медленном огне 30–40 мин. Всыпать измельченный чеснок и влить 0,5 ст. уксуса. Прокипятить 3–5 мин. Остудить.

Икра из кабачков

Продукты: *1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г растительного масла, 1 чл. 9-%-ного уксуса, 3 дольки чеснока, по 2 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.*

Кабачки вымыть, обрезать с 2-х сторон, нарезать кружками толщиной 5 см, обжарить в масле до легкой золотистости. Чеснок измельчить, растереть с солью. Зелень измельчить. Кабачки пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком и специями. Положить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 90 мин.

Кабачки соленые

Продукты на 10 кг кабачков: *320 г уксуса, 60 г корня хрена, 2 стручка красного перца, 2–3 зубчика чеснока.*

Состав заливки: *на 1 л воды — 70–80 г соли.*

Для засолки следует брать кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки помыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, а затем плотно уложить кабачки. Если емкость большая, часть специй следует положить посредине, а оставшиеся — сверху. Затем залить рассолом с избытком. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Посуду накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре до начала молочнокислого брожения. Затем перенести в помещение с температурой 0–1 ºС. Через 10–15 дней долить рассолом до края и закрыть крышками.

Кабачки консервированные без стерилизации

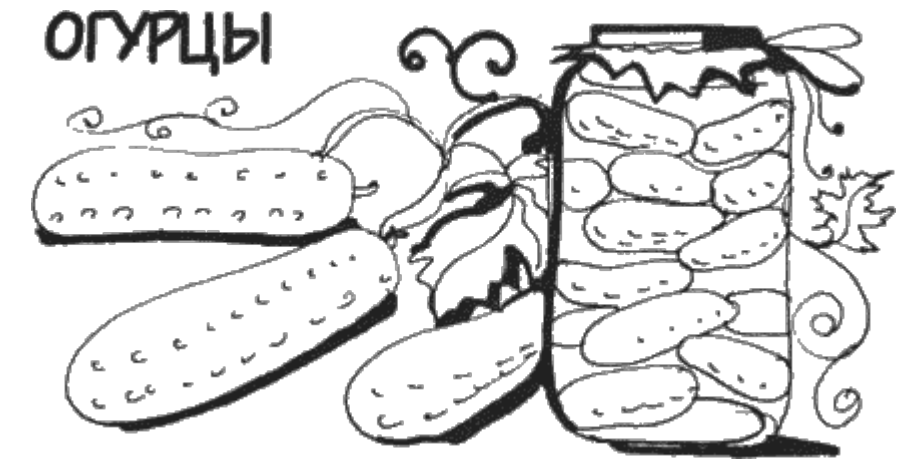
Продукты: *кабачки — 60–65 % в банке, заливка 35–40 %.*

Заливка: *50 г соли растворяют в 1 л воды, доводят до кипения, фильтруют через плотную ткань, подогревают до 80–85 ºС, добавляют 1 ст. л. 80 %-ной уксусной кислоты.*

Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки заливают кипящей водой, дают постоять 5 мин., воду сливают, повторяют это 3–4 раза в зависимости от емкости банки.

Слив окончательно воду, добавляют в банку вместимостью 0,5 л ч. л. соли и столько же 80 %-ного уксуса, заливают кипящей водой и укупоривают. Проверив качество укупорки, охлаждают банки в положении крышками вниз. Используют как гарнир к мясным блюдам.

ОГУРЦЫ



Засолка огурцов

Продукты на литровую банку: *650 г огурцов, 25 г укропа, 2 зубчика чеснока, щепотка острого горького перца, по 4 листика смородины и дуба.*

Для рассола: 450 г воды, 1 ст. л. соли, кусочек хрена Промытые огурцы, подобранные по размеру, уложите в банку вместе с пряностями. Если огурцы собраны не в день засолки, их надо предварительно подержать в воде 5–7 ч. Уложенные огурцы залейте холодным рассолом (для рассола: соль растворите в воде, прокипятите, остудите и добавьте кусочек хрена). 12 суток огурцы должны бродить. После этого рассол слейте, профильтруйте и снова залейте, добавив недостающее количество рассола. Простерилизуйте, закатайте крышками.

Огурцы малосольные

Для рассола: на 1 литр воды — 2–3 ст. л. соли

Отобрать и обмыть огурцы, сложить в банку, перекладывая приправами (укропом и чесноком). Залить огурцы охлажденным рассолом. Огурцы будут готовы через 2 дня. Можно приготовить в течение нескольких часов. Для этого нужно обрезать кончики огурцов и залить горячим рассолом.

Ассорти из овощей

Продукты на 3-литровую банку: *4 огурца, патиссоны (сколько войдет до 1/3 банки), 4 сладких перца, 4 зубчика чеснока, укроп, листья черной смородины, дуба, вишни, несколько помидоров.*

Для рассола: *на 1 литр воды — 1 ст. ложка с верхом соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, 2–3 гвоздики, 1/4 ч. ложки корицы, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 1/4 ч. л. лимонной кислоты*

На дно простерилизованной банки положите гвоздику, корицу, лавровый лист, перец, лимонную кислоту и 4 огурца. Затем треть банки заполните молодыми, крепкими патиссонами (диаметром 6–7 см) вперемежку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху патиссонов положите небольшие розовые помидоры. Залейте банку горячим рассолом. Пастеризуйте 20 мин. Сразу закатайте.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Для ассорти можно использовать самые разные овощи и фрукты в любом сочетании и количестве, выбрать те пряности и пряную зелень, которую вы больше любите. Не кладите пряностей много, так как своим сильным запахом они будут перебивать аромат консервируемых овощей. Поэтому лучше в количественном отношении придерживаться данных в рецептах рекомендаций.

Ассорти 1

Продукты: *сладкий перец, огурцы, помидоры (твердые), патиссоны, или кабачки, репчатый лук, чеснок, гвоздика, черный перец горошком, лавровый лист (для маринада), укроп с соцветиями, по 8 листьев черной смородины и вишни на трехлитровую банку, можно использовать зеленые перья чеснока в умеренном количестве, лист или часть листа хрена (на дно банки).*

Подготовить овощи к консервированию следующим образом: тщательно вымыть и ополоснуть водой (лучше родниковой или колодезной). Огурцы подобрать по размеру и слегка обрезать кончики с двух сторон. Крупные огурцы следует наколоть в двух-трех местах или разрезать на части. Помидоры наколоть в верхней части (у места крепления плодоножки).

Ассорти 2

Продукты на 1 кг сладкого перца (лучше красного): *5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, по 0,5 л растительного масла и 9 %-ного уксуса, 60 г соли (4 ст. ложки), 350 г сахара.*

Тщательно зачищенную капусту тонко нашинковать без кочерыжки. Очищенную от кожицы морковь измельчить на крупной терке. Нарезать лук. Подготовленный сладкий перец разрезать вдоль на четыре части и нашинковать поперек. Все овощи поместить в эмалированную посуду, посыпать сахаром и солью, залить уксусом и растительным маслом, перемешать с большой осторожностью, стараясь не помять овощи, чтобы они раньше времени не дали сока. Разложить овощи в трехлитровые стерилизованные банки, утрамбовывая салат.

Банки прикрыть чистой тканью, а через 3 дня закупорить чистыми горячими полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное темное место. Ассорти хранится долго и не теряет вкуса.

Ассорти 3

Продукты: *количество и ассортимент овощей — по усмотрению.*

Для маринада на трехлитровую банку: *на 1–1,2 л воды — 60 г соли, 40–50 г сахара, 5 шт. гвоздики, 5–6 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца (по усмотрению), 2–3 лавровых листа.*

У перца удалить плодоножку и семена. Патиссоны использовать молодые, сняв плодоножку с небольшим кусочком мякоти. Более крупные патиссоны разрезать на сектора. Если используются молодые кабачки, то кожица не снимается, кабачки можно законсервировать целиком или разрезав на части. Репчатый лук диаметром не более 1,5 см очистить, а более крупный разрезать на части. Чеснока много брать не следует. Достаточно 3–4 зубчика.

На дно стерилизованной трехлитровой банки положить лист хрена или часть его, 1–2 дольки чеснока, по 1–2 шт. листа черной смородины и вишни, кусочек красного острого перца (с ноготь) по желанию, а затем уложить слой огурцов. На них поместить помидоры красных сортов. Образующиеся при укладке пустоты следует заполнять луком, зубчиками чеснока, соцветиями укропа, помещая их близко к краю банки. Консервы должны быть не только вкусными, но и красивыми. Помещенные в банку 1–2 небольшие веточки базилика или 2–3 листика майорана придадут

консервам особую пикантность.

На слой помидоров поместить патиссоны или кабачки, а на них сладкий перец стручками или нарезанный полосками, или кольцами. Сверху поместить пряную зелень. Листики вишни и смородины помещать в банку периодически в процессе ее заполнения. Банку заполнить до «плечиков» и сверху положить твердые стебли укропа таким образом, чтобы при многократном сливе маринада при консервировании многократным розливом они придерживали содержимое банки от выпадания. Маринад должен наполнять банку до верха горлышка. Прикрыть прокипяченной крышкой и после тепловой обработки укупорить. Далее следовать указанию по выбранному вами методу консервирования.

По этому способу можно приготовить ассорти из мелких овощей, указанных в рецепте.

РАЗНОСОЛЫ

Дыня маринованная

Для маринада: *1 ст. уксуса, 1 ст. воды, 3/4 ст. сахара, 2 ст. л. меда, 2–3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца и 1/2 ч. л. соли*

Маринад вскипятить в эмалированной кастрюле, охладить и процедить. Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками. Подготовленную дыню сложить в небольшие стеклянные банки, залить холодным маринадом, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Банки поставить в глубокую посуду, на дно которой (под банки) положить плотную ткань, налить в посуду воду на уровень с горлышками банок и кипятить в течение часа. Сняв посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения.

Моченые яблоки

Продукты для заливки: *на 10 л воды — 200 г ржаной муки, 2 ст. л. соли*

Яблоки, лучше всего антоновку, перебрать и обмыть водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устлать слоем листьев черной смородины или вишни. На листья уложить несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь положить слой листьев, на них опять несколько рядов яблок.

Таким образом заполнить всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями. Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить.

Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды нужно взять 400 г сахара или 600 г меда, добавить 3 ст. ложки соли, прокипятить и охладить. Кадку с уложенными яблоками поставить в холодное место, залить суслом или сладкой водой. Яблоки накрыть деревянным кружком, на который положить груз (обмытый камень). Первые 3–4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка. Через 30–40 дней яблоки будут готовы.

Маринованные сливы

Для маринада: *на 1 л воды — 1 ст. 6 %-ного уксуса, 3 ст. сахара, 1/2 ч. л. корицы, 5–6 гвоздик.*

Целые и неперезревшие сливы вымойте и разложите в банки. Залейте их холодной кипяченой водой и слейте ее, чтобы измерить, сколько потребуется жидкости для маринада. Приготовьте маринад и горячим залейте сливы. Для этого растворите в воде сахар, положите корицу, гвоздику и прокипятите. В конце кипячения влейте 1 ст. уксуса и сразу снимите с огня. Стерилизуйте: литровые банки — 10 мин. Закатайте крышками. В холодильнике маринованные сливы можно хранить, не закатывая их герметично крышками.

Маринованный виноград

Для маринада: *на 1 ст. воды — 1 ст. л. сахара, 1 ст. уксуса,2–3 гвоздики, корица на кончике ножа, 1/2 ч. л. соли.*

Промойте кисти спелого, но твердого винограда, уложите в стерилизованные банки и залейте охлажденным маринадом. Для маринада: растворите в воде сахар, соль, положите корицу, гвоздику, перец. Прокипятите, в конце кипячения добавьте уксус. Банки закройте пергаментной бумагой и обвяжите шпагатом. Храните в сухом прохладном месте.

Свежесобранные листья щавеля переберите, тщательно промойте, чтобы полностью удалить приставшие песок и землю.

Затем листья проварите в кипящей воде в течение 3 мин. В горячем виде протрите через дуршлаг. Измельченные листья снова подогрейте, уваривайте еще 5-10 мин. при беспрерывном помешивании. В кипящем виде залейте в банки, укупорьте и стерилизуйте в кипящей воде в течение 30 мин.

Суповая заправка

Продукты: *1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 600 г сладкого перца, 300 г зелени укропа и петрушки, 300 г корней петрушки, 800 г соли*

Морковь и корни петрушки натрите на крупной терке. Помидоры, лук, перец, зелень укропа и петрушки нарежьте очень мелко. Добавьте соль и тщательно перемешайте. Уложите плотно в стерилизованные банки и закройте стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Храните в темном прохладном месте. Эту заправку можно использовать не только для супов, но и для соусов, вторых блюд.

Острая приправа

Продукты: *200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 150 г соли, 50 г растительного масла*

Сладкий перец промойте, очистите от семян и, нафаршировав очищенными дольками чеснока, пропустите через мясорубку (делается это для того, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец (без плодоножки и семян), помидоры тоже пропустите через мясорубку. Добавьте масло, хмели-сунели, посолите и тщательно перемешайте. Уложите в стерилизованные стеклянные банки с плотными крышками.

Крепкий посол зелени

Соотношение продуктов: *на 3 части зелени (по весу) — 2 части соли.*

Качество пряной зелени (укроп, петрушка, сельдерей, мята, лук-перо) лучше всего сохраняется при крепком сухом засаливании. Зелень тщательно переберите, удалите пожелтевшие части, промойте, мелко нарежьте и смешайте с

солью. Смесь уложите в стеклянную банку, хорошенько утрамбуйте, чтобы появился сок. Банку на два дня оставьте отстояться при комнатной температуре. Когда масса несколько опустится, банку дополните новой порцией зелени. Стерилизация не требуется. Храните в холодном помещении. Следует помнить, что блюда, в которые добавлена такая зелень, не надо солить. При необходимости лишнюю соль можно удалить, намочив зелень в холодной воде.

Салат диетический

Продукты: *капуста белокочанная — 2 части, лук репчатый, яблоки кислых сортов, морковь, сладкий перец, помидоры — по одной части.*

На каждую банку — 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин перца.

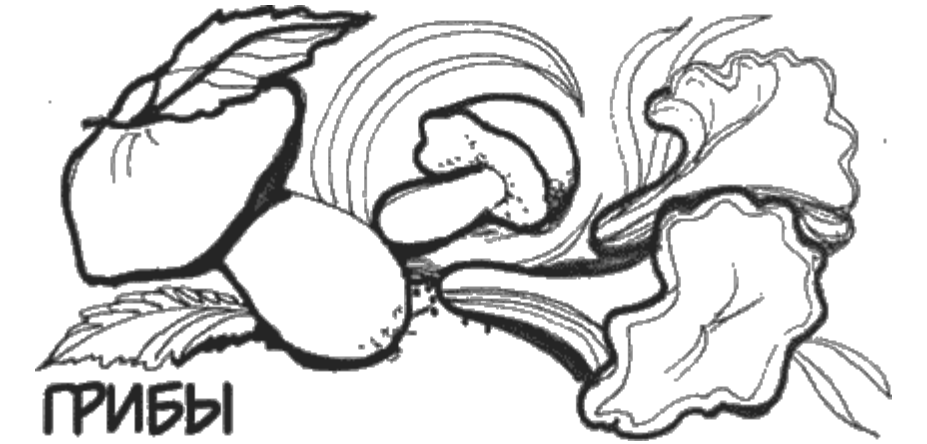
Если 1 часть будет равняться 1 кг, то на весь салат понадобится 1 ст. л. соли «Экстра». Овощи переберите, чтобы в салат не попали порченые, поврежденные части. Тщательно промойте. Морковь отварите до полуготовности и нарежьте соломкой, лук — тонкими полукольцами, яблоки, очищенные от сердцевин, — тонкими дольками. У перца удалите плодоножки, семена и разрежьте каждый на 4 части вдоль, затем поперек соломкой. Капусту тонко нашинкуйте. Все овощи сложите в просторную посуду, аккуратно перемешайте, но ни в коем случае не перетирайте руками, чтобы не выжимать из них сок. Банки тщательно вымойте горячей водой. На дно каждой положите лавровый лист, горошины перца, 1–2 средних помидора, разрезанных на 4–8 частей. А затем банки заполните салатом и не просто заполните, а буквально набейте, утрамбуйте. Закройте крышками, стерилизуйте 30 мин., после чего закатайте и переверните вверх дном. В таком положении дайте остыть. Храните в темном прохладном месте. Открыв зимой банку, заправьте растительным маслом или майонезом.

Маринад-ассорти из соленых овощей

Для заливки: на 1 л воды — 200 г сахара, 80 г соли, 200 г 9-10 %-ного уксуса, пряности.

Соленые огурцы, томаты, морковь и квашеную капусту можно замариновать. Для этого овощи надо вымочить в холодной воде в течение 25–30 часов, несколько раз меняя воду. После этого овощи нужно залить маринадом.

ГРИБЫ



Соление грибов

Продукты на 10 кг грибов: *300–400 г соли.*

Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздика

Вымоченные грибы уложить до края в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3–4 % к массе грибов, т. е. на 10 кг грибов 300–400 г соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы посредине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз. По мере оседания грибов в бочке можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10–12 дней, грузди — через 30–40 дней, валуи — через 1,5–2 месяца.

При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2–3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть.

Маринование грибов 1

Продукты на 10 кг свежих грибов: *1,5 литра воды, 400 г поваренной соли, 3 г лимонной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл пищевой уксусной эссенции*

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно смешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут. После окончания стерилизаций банки быстро закатать и охладить.

Маринование грибов 2

Продукты па 1 л воды: *3 ч. л. 80 %-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6 %-ного уксуса (в этом случае воды взять на 1 стакан меньше), 2 ст. л. сахара, 4 ч. л. соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы*

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8–1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

Замораживание грибов

Можно замораживать грибы любого вида, при этом они должны быть свежими, молодыми и здоровыми. Перед замораживанием их следует отварить или потушить. Никогда не морозят сырые грибы.

Для заморозки берут свеже собранные молодые грибы, соль, лимонная кислота. Очищенные грибы постепенно промывают в воде, разрезают на куски, постепенно засыпают в кипящую подсоленную и слабо подкисленную воду и отваривают около 5 мин. Отцеженные грибы охлаждают в кастрюле или в тазу с холодной водой. Хорошо обсохшие грибы раскладывают одним слоем на фольге и замораживают в нижней части морозильника,

который на это время настраивают на максимальную степень холода (- 23–26 ˚С). Замороженные грибы раскладывают в полиэтиленовые мешочки порциями для одноразового использования, из мешков выжимают воздух. Грибы хранят в морозильнике.

Грибы перед использованием не размораживают, а замороженными погружают в кипящую воду и употребляют без остатка.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ в домашнем холодильнике

В домашних условиях можно замораживать плоды, овощи и грибы в морозильных камерах домашних холодильников. Подготовьте плоды и овощи: очистите, вымойте, пробланшируйте и удалите косточки. Подготовленные плоды и овощи плотно уложите в невысокие металлические формочки (не более 5–6 см). Формочками для замораживания могут служить обыкновенные жестяные консервные банки. В чистые банки плотно уложите подлежащий замораживанию продукт. После полного замораживания банку выньте из холодильника и подержите несколько секунд под струей воды, чтобы замороженный брикет отстал от дна и стенок банки. После легкого постукивания по дну перевернутой банки брикет выпадет из нее сам или легко вынется. Сразу же заверните его в тонкую влагонепроницаемую пленку (целлофан или полиэтилен), положите в холодильник на хранение. Можно несколько одинаковых по размеру брикетов упаковать в одну общую пленку.

Если замораживать продукты не в круглых, а в прямоугольных формочках, емкость морозильника используется рациональнее. Нежные ягоды можно замораживать россыпью на листе. Замороженные ягоды осторожно снимите, засыпьте в банки и плотно укупорьте, после этого снова поставьте в морозильник на хранение.

Замораживание щавеля

Для замораживания годится такой щавель, у которого еще не образовались цветочные стрелки. Щавель тщательно промойте в глубокой посуде для того, чтобы песчинки, приставшие к листочкам, осели на дно посуды. Вымытые крупные листья нарежьте поперек на части размером 3–4 см, мелкие листочки можно не резать. Затем опустите щавель в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин., выньте из горячей воды шумовкой и переложите в дуршлаг, установленный над другой кастрюлей для сбора воды. Как только стечет вода, листья разложите в формочки для замораживания, но не сразу ставьте их в холодильник, а дайте остыть в течение 1–2 часов. Замораживайте и храните щавель по общим правилам замораживания продуктов. Для приготовления зеленых щей брикетик замороженного щавеля, не размораживая, опустите в кастрюлю, где уже сварены другие овощи, и после закипания подавайте щи к столу.

Замораживание зелени пряных растений

Для домашнего замораживания подходит зелень молодого укропа, петрушки и сельдерея. Укроп тщательно вымойте в нескольких водах до полного удаления загрязнения и песка. Замораживать его можно мелкими пучками — по 4–5 веточек связанных вместе или в общем брикете. Зелень бланшируйте в кипятке в течение 1 мин. в небольшом количестве воды, затем быстро выньте и после того, как вода стечет, охладите до комнатной температуры в формах для замораживания или в тарелках. Не связанный в пучки укроп плотно уложите в формы и в них же заморозьте, а затем брикеты выбейте из форм и упакуйте в целлофан. Укроп в пучках сначала поместите в морозильник, разложив пучки отдельно один от другого на тарелке. Когда укроп подмерзнет, переложите его в формы. Брикеты, в которых заморожены такие отдельные пучки, более рыхлые, чем сплошные брикеты, и из них легко брать зелень по мере надобности. Так же замораживают зелень петрушки и сельдерея.

Замораживание кореньев пряных растений

Корнеплоды тщательно очистить от загрязнения, пораженных участков, отрезать верхушки и самые тонкие корешки. Разрезать их на мелкие кусочки длиной не более 1 см и опустить в кипящую

воду на 0,5 мин. Бланшированные петрушку и сельдерей заморозьте россыпью, чтобы они не смерзлись в общий блок. Замороженные корнеплоды высыпьте в плотно закрывающуюся стеклянную банку и поставьте в морозильник. Можно хранить замороженные корнеплоды в плотно завязанных пакетах из полиэтилена. При употреблении коренья, не размораживая, высыпьте в кастрюлю за 5-10 мин. до конца варки.

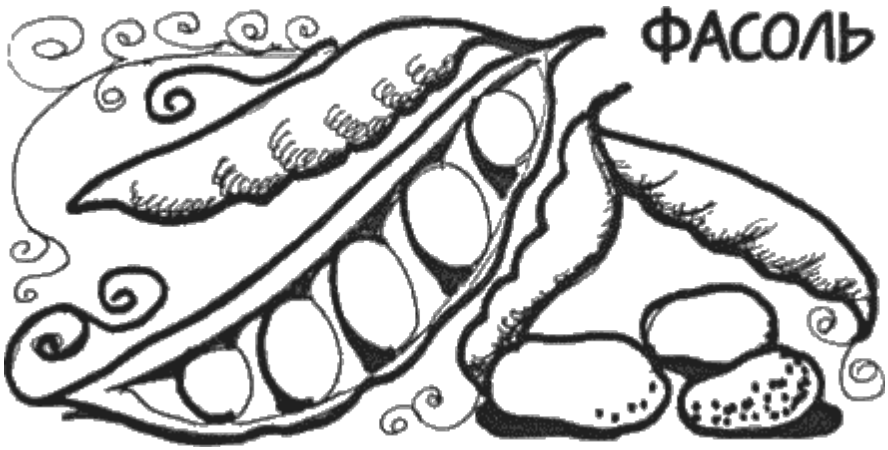
Замороженный зеленый лук (перо)

Свежий зеленый лук очистите от посторонних примесей, уберите пожелтевший и завядший и вымойте. Зеленый лук нарежьте поперек на кусочки длиной до 1 см. Бланшируйте в воде в течение 2–3 мин. Подготовленный лук охладите, плотно уложите в формы и заморозьте.

Замороженная цветная капуста

Свежую цветную капусту очистите от верхних листьев, вымойте и разделите на соцветия. Соцветия бланшируйте в течение 2–3 мин. в кипящей воде с добавлением соли. Бланшированные соцветья плотно уложите в неглубокую картонную коробку, выстланную целлофаном или полиэтиленом, охладите и поставьте в морозильник для замораживания, затем эту же коробку тщательно укупорьте и поставьте в морозильник для хранения.

ФАСОЛЬ



Хранить фасоль лучше всего в замороженном виде в морозильной камере холодильника, поместив в лотки, картонные коробки или полиэтиленовые мешочки. Спаржевая и другая фасоль очень часто служит компонентом в смеси овощей, предназначающихся для заправки супов, при приготовлении овощных рагу как дополнение к другим овощам. Для употребления овощи, не размораживая, кладут в горячие бульоны или воду, предназначенную для приготовления обеденных блюд.

Сушка фасоли

Для сушки фасоль должна быть переработана в день сбора. Для этого лопатки перебрать, отбраковывая вялые и испорченные, отрезать кончики, удалить волокно по шву, разрезать на кусочки длиной 2–3 см, промыть в холодной воде и бланшировать в кипящей воде в течение 3–4 мин. После бланшировки фасоль охладить, разложить на сито и сушить при температуре 65–70 °С в течение 5–6 ч. в духовке плиты до готовности.

Фасоль, консервированная по-болгарски

Для заливки: *на 1 л воды — 20 г соли.*

Отобрать зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Тщательно вымыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 3–4 см.

Бланшировать 2–4 мин. в кипящей воде и сразу остудить в холодной. Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной.

Фасоль уложить в банки по «плечики», залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые — 40–60 мин., литровые — 70–80 мин. Укупорить, а затем охладить в течение 25 мин. водой.

Фасоль, консервированная с овощами по-болгарски

Продукты на 5 кг зеленой фасоли: *5 кг помидоров, по 1,3 кг лука и моркови, 200 г корней петрушки, 100 г зелени петрушки, 0,15 л столового 3 %-ного уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца горошком, растительное масло по вкусу.*

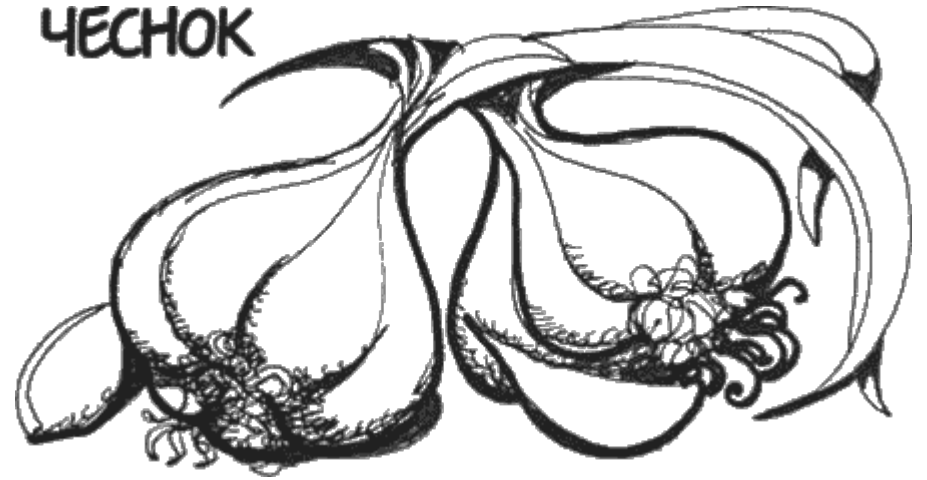
Подготовить фасоль и бланшировать, как в предыдущем рецепте. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить, сполоснуть и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм и также обжарить на растительном масле. Зелень петрушки измельчить. Зрелые крепкие помидоры нарезать на дольки и варить 15 мин, на среднем огне в небольшом количестве воды. После этого к помидорам добавить подготовленные овощи, соль, сахар, уксус. Довести до кипения и добавить в овощную массу зелень петрушки. При необходимости в массу добавить кипяченой воды и размешать. Она не должна быть очень густой. На дно банок положить горошки черного перца и разлить по банкам овощи в горячем виде. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 40 мин. Укупорить.

Фасоль, консервированная в томатном соусе

Продукты на 1 кг молодой спаржевой фасоли: *750 г спелых помидоров, по 20 г соли и сахара*

Вымытые стручки обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–4 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 3–5 мин. и сразу остудить холодной водой. Затем фасоль плотно уложить в банки. Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной посуде под крышкой и протереть через сито. В сок с мякотью добавить соль и сахар по вкусу, довести до кипения и залить фасоль в банках. Пастеризовать литровые банки при 90 °С 50–55 мин. Укупорить. Перевернуть вниз крышками до охлаждения. Хранить в прохладном месте.

ЧЕСНОК



Вовремя выкопанные головки чеснока просушить на солнце, очистить от земли и повесить под навесом или в другом сухом месте на 56 дней, а затем срезать головки. Хранить при температуре 6–8 ˚С в сухом месте. При комнатной температуре, подальше от плиты, чеснок хорошо сохраняется, если он положен в плотный холщовый мешочек с луковой шелухой. Мешочек следует завязать. Озимый чеснок будет долго храниться в холодном месте, если его положить в емкость, на дно которой насыпана крупная соль слоем в 3 см. Чередовать слои соли и чеснока. Соль и чеснок должны всегда быть сухими. Зелень чеснока хранить следует на нижней полке холодильника. Предварительно ее перебрать, но не мыть. Подготовленный чеснок сложить в полиэтиленовый пакет и добавить 1–2 не очищенные от шелухи головки репчатого лука, разрезанные на четыре части. При таком хранении зелень чеснока остается свежей два месяца, но необходимо каждые 5 дней выкладывать ее из пакета, протирать мешочек насухо и заменять лук на свежий. Тот, что был в пакете, можно использовать в пищу. Если сохраняемые головки чеснока не предназначаются для посадки, то во избежание прорастания при длительном хранении следует донце подпалить или срезать, после чего срезом окунуть в древесную золу.

Чеснок квашеный

Для заливки: *на 1 л воды — 50 г соли, 75 г 9 %-ного уксуса.*

Стрелки и головки чеснока тщательно промыть. Стрелки нарезать кусочками по 10 см, головки чеснока очистить, не допуская оголения зубков. Бланшировать в кипящей воде 2 мин. и затем остудить холодной водой. Плотно уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Залить охлажденным рассолом. Сверху закрыть чистой тканью, на нее положить деревянный кружок с гнетом. Чеснок держать в теплом помещении 9 -10 дней, затем вынести на холод.

Чеснок маринованный

Для маринада: *на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса, 4–5 гвоздики, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца.*

Головки чеснока промыть, очистить от покровных чешуек. Ошпарить кипятком и мгновенно остудить в холодной воде. Уложить чеснок со специями в банки, влить уксус и залить горячим рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать литровые банки 10 мин. с момента закипания воды. Укупорить. Хранить в прохладном месте.

Стрелки и листы чеснока маринованные

Для маринада: *иа 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса, 4–5 шт. гвоздики.*

Стрелки и листья чеснока собрать до того, как у чеснока нальется головка. Зелень тщательно промыть, нарезать кусочками длиной около 10 см. Бланшировать 2 мин. в кипящей воде и сразу остудить холодной. Плотно уложить в ошпаренные банки, влить уксус и залить кипящим рассолом. На дно банки по вкусу кладут любую пряную зелень и гвоздику. Наполненные банки прикрыть крышками и стерилизовать литровые банки 6-10 мин. с момента закипания воды. Укупорить. Хранить в прохладном месте.

Чесночная сухая заправка

Продукты на 200 г молотого чеснока: *2 ст. ложки красного острого молотого перца, 3 ст. ложки молотой петрушки, соль.*

Отобранный мелкий чеснок, негодный для длительного хранения, очистить, промыть и нарезать на мелкие ломтики.

Сушить чеснок нужно на открытом воздухе, а еще лучше — у отопительной батареи или в духовке при температуре 50–80 ˚С. Сухой чеснок мелко раздробить в кофемолке. В ней же размолоть сухой корень петрушки. Добавить по вкусу красный молотый перец. Все перемешать, добавить соль по вкусу. Заправку насыпать в стеклянные небольшие банки и закрыть завинчивающимися крышками. Хранить при комнатной температуре.

Чесночная зелень соленая

Продукты: *1 кг чесночной зелени, 1 кг соли*

Самое лучшее время для заготовки чесночной зелени — период стрелкования. Молодые стрелки и ботва богаты питательными веществами и наиболее ароматны. Зелень чеснока ополоснуть в воде, дать обсохнуть, затем мелко нашинковать. Самый простой способ — крошеную зелень смешать с солью 1:1, плотно уложить в банку и закрыть полиэтиленовой крышкой. В таком виде зелень сохраняет свои вкусовые и питательные вещества и аромат.

Чесночная соль

Чтобы частицы стебля были менее грубыми, можно зелень высушить, растереть в порошок и смешать с солью «Экстра», т. е. мелкого помола. Пропорция — 1:1. Чесночную соль плотно закрыть крышкой, поместив в стеклянную банку. Поставить в сухое место. Такая соль может храниться годами.

Приправа из чеснока

способ 1

Продукты: 1 *ст. чесночного сока, 1 ч. л. соли мелкого помола.*

Нашинкованную зелень отжать в соковыжималке. В полученный сок добавить соль. Смесь влить в подготовленные, тщательно промытые и обработанные паром банки или бутылки. Пастеризовать при 80 ˚С в течение 20–25 мин и укупорить детской резиновой соской бутылки, а банки — полиэтиленовыми крышками. Достаточно в готовое блюдо добавить немного приправы, чтобы придать блюду чесночный аромат и вкус.

способ 1

Этот метод консервирования отличается от первого тем, что банки заливаются 3 раза с выдержкой 5-15 мин. Называется он методом многоразового розлива. Сначала 2 раза заливаются банки кипятком, а третий раз маринадом, рассолом или другой заливкой и сразу укупориваются.

В данном случае, когда в банке много пряной зелени, заливать кипятком нецелесообразно, так как с водой уйдет аромат. Поэтому в банку лучше сразу заливать маринад. Все банки должны быть накрыты крышками. При третьем разливе банки сразу укупорить и укутать в ватное одеяло, перевернув вверх дном до охлаждения.

Хранить консервы в прохладном и темном месте. При консервировании этим способом пряности заложить на дно банки.